

# Lablab purpureus (L.) Sweet, 1826 subsp. bengalensis (Jacq.) Verdc. 1970 (Dolique sauvage)

Identifiants : 17532/labpura

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
  - Clade : Angiospermes ;
  - Clade : Dicotylédones vraies ;
  - Clade : Rosidées ;
  - Clade : Fabidées ;
  - Ordre : Fabales ;
  - Famille : Fabaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
  - Règne : Plantae ;
  - Division : Magnoliophyta ;
  - Classe : Magnoliopsida ;
  - Ordre : Fabales ;
  - Famille : Fabaceae ;
  - Genre : Lablab ;
- **Synonymes :** Lablab niger Medik, Dolichos benghalensis Jacq, Dolichos lablab L, Lablab purpurea (L.) Sweet, Lablab vulgaris (L.) Savi, Dolichos purpureus L, Vigna aristata Piper ;
- **Synonymes français :** dolique du Bengal ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** horse gram, Bengalese hyacinth bean , Antaka, Ataka, Avara, Avarai, Awuje, Bach bien dau, Bak pap, Bepi, Bian dou, Bonavist bean, By-lap, Carmelita, Caruana, Chapparada avare, Chikkudu, Cinkamba, Coelhinho, Dau van, Dolic, Dralawa, Fagiolo egiziano, Feijao, Frijol caballero, Fuji mame, Habichuela, Helmbohne, Hiunde simi, Hyacinth bean, 'itab, Kacang kara, Kachang jeriji, Kachang kara, Kara-kara, Kattuavaral, Kekara, Khungudzi, Munkamba, Nhaperepere, Nwai-pe, Papuri, Pavta, Pe-letma, Pe-maung-makaw, Pe-pazum, Pe-seik-gyo, Pe-wa-kyeik, Pe-wet-swe, Roway katopes, Samdaek holann tao, Sem, Shim, Toba, To-tat, Tua nang, Tua pep, Tua-paep, Umuharakuuki, Val, Waken baibayi ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

**Fruit (jeunes gousses cuites**<sup>{{(0+X)}}</sup><sub>{{(27+X)}}</sub> [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)(0+X),27(+X)}}</sup>]; **graines**<sup>0(+X),27(+X)</sup> **mûres cuites**<sup>{{(0+X),27(+X)}}</sup> **{fraîches ou**<sup>{{(dp\*)}}</sup> **séchées**<sup>0(+X)}</sup> [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)(0+X),27(+X)}}</sup>]; **graines germées cuites**<sup>{{(0+X)}}</sup> [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)(0+X),27(+X)}}</sup>], **feuille (jeunes feuilles cuites**<sup>{{(0+X)}}</sup> [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)(0+X)}}</sup>]), **fleur (fleurs {crués ou cuites}**<sup>{{(0+X)}}</sup>) **et racine**<sup>0(+X)</sup> (racines<sup>0(+X)</sup>) comestibles<sup>0(+X)</sup>.

Détails :

**Feuilles, gousses, graines, racine, légume**<sup>{{(0+X)}}</sup>. **Jeunes gousses, graines**<sup>{{(0+X)}}</sup><sub>{{(27+X)}}</sub> **mûres et jeunes feuilles comestibles**<sup>{{(0+X)}}</sup> (consommées<sup>27(+X)</sup>), **cuites**<sup>0(+X),27(+X)</sup> (ex. : comme potherbe ? (qp\*)).

Les fleurs peuvent être mangées crues, cuites à la vapeur ou ajoutées aux soupes et aux ragoûts.

Les graines séchées peuvent être cuites comme légume.

Les graines peuvent également être mises à germer puis broyées et cuites.

La grande racine riche en féculents est comestible<sup>(((0(+x)))</sup>.(1\*)

Les jeunes gousses, les graines mûres et les jeunes feuilles sont comestibles, cuites. Les Flowers peuvent être consommées crues, cuites à la vapeur ou ajoutées aux soupes et ragoûts. Les graines séchées peuvent être cuites comme légume. Les graines peuvent aussi être germées puis écrasées et cuites. La grosse racine féculente est comestible. **ATTENTION** De nombreux types peuvent être toxiques. Ils doivent être bouillis et l'eau de cuisson jetée

Partie testée : graines - sèches<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)

Original : Seeds - dry<sup>(((0(+x)))</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-<br>vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|--------------------------|------------------|----------|-----------|
| 10              | 1428         | 342            | 22.8          | 0                        | Tr               | 9.0      | 0         |



néant, inconnus ou indéterminés.(1\*)**ATTENTION**<sup>0(+x)</sup> : Les graines crues/brutes sont toxiques<sup>(((5(+)))</sup> ; elles contiennent des glucosides toxiques éliminables par cuisson<sup>(((27(+x)))</sup> ; elles devraient être bouillies et l'eau de cuisson jetée. Plusieurs types peuvent être toxiques<sup>(((0(+x)))</sup>.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-2781](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-2781) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=465922> ;